






# KW23 Speiseplan 04.06.2018 bis 08.06.2018

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	Rindfleischfrikadelle (A1,C) mit Kohlrabigemüse (G) und Kartoffeln Obst der Saison 186x	Seelachsfilet im Backteig (A1,D,G) mit Kartoffelsalat (J) <sup>2</sup> und Remouladensoße (C,J) Fruchtjoghurt 194x			Teigtaschen (A1) mit Rindfleischfüllung dazu Tomatensoße geriebener Hartkäse (C,G) <sup>2</sup> Salat vom Buffet (C,G) <sup>10</sup> Gemischte Dessertauswahl 175x
<b>Menü 2</b> -Vegetarisch-	Gefüllte Zucchinihälfte (G) <sup>2</sup> mit Tomatensoße und Reis Salat vom Buffet (C,G) <sup>10</sup> Obst der Saison 17x	Eieromelette (C,G) dazu Rahmspinat (G) und Kartoffelpüree (G) Fruchtjoghurt 17x	Käsespätzle (A1,C,G) mit Röstzwiebeln (A1) Salat vom Buffet (C,G) <sup>10</sup> Dessert des Tages 212x	Eierpfannkuchen (A1,C,G) mit Himbeersoße und Apfelmus <sup>1</sup> Salat vom Buffet (C,G) <sup>10</sup> Obst der Saison 209x	Gemüsepfanne mit Peperoni, Oliven  und Reis Salat vom Buffet (C,G) <sup>10</sup> Gemischte Dessertauswahl 17x
<b>Menü 3</b> -Pasta-					
<b>Menü 4</b> laktose- und glutenfrei	Zucchini-Kartoffelpfanne Salat vom Buffet <sup>10</sup> Obst der Saison 2x	Fischfilet (D) mit Tomatensoße dazu Erbsen und Reis laktosefreier Fruchtjoghurt 2x	Geschnetzeltes  vom Schwein dazu Reis Salat vom Buffet <sup>10</sup> Obst der Saison 2x	Hähnchenbrustfilet an Rosmarinsoße mit Bohnen und Kartoffeln Obst der Saison 2x	Gemüsepfanne  mit Peperoni, Oliven und Reis Salat vom Buffet <sup>10</sup> laktosefreier Fruchtjoghurt 2x

Anstelle der Gemüsebeilage kann auch ein Salat vom Buffet gewählt werden; die detaillierte Kennzeichnung befindet sich auf dem Salatbuffet

Änderungen vorbehalten

 = mit Schweinefleisch

 = Vegan

#### Zusatzstoffe:

1 = mit Antioxidationsmittel, 2 = mit Konservierungsstoffen, 3 = mit Farbstoffen, 4 = mit Süßungsmitteln, 5 = enthält eine Phenylalaninquelle, 6 = mit Geschmacksverstärker, 7 = mit Phosphat, 8 = geschwefelt, 9 = gewachst, 10 = geschwärzt

#### Enthält Allergene:

A1= Weizen, A2= Roggen, A3= Gerste, A4= Hafer, A5= Dinkel, A6= Kamut, B= Krebstiere, C= Eier, D= Fisch, E= Erdnüsse, F= Soja, G= Milch einschl. Lactose, H1= Mandeln, H2= Haselnüsse, H3= Walnüsse, H4= Cashewnüsse/ Kaschunüsse, H5= Pecannüsse, H6= Paranüsse, H7= Pistazien, H8= Macadamianüsse/Queenslandnüsse, I= Sellerie, J= Senf, K= Sesamsamen, L= Schwefeldioxid und Sulfite, M= Lupinen, N= Weichtiere

Die Küche möchte allen Essensteilnehmern die nötigen Informationen geben, damit Sie trotz einer Allergie möglichst viele unserer Speisen genießen können. Entsprechend den gesetzlichen Bestimmungen benennen wir alle kennzeichnungspflichtigen Allergene sowie Zusatzstoffe. Trotz der gebotenen organisatorischen und technologischen Voraussetzungen können wir nicht ausschließen, dass die von uns angebotenen Produkte Spuren von Allergenen enthalten. Bitte informieren Sie sich unter folgender Telefonnummer: 06195-677713 (in der Zeit von 9:00 bis 13:00 Uhr), sofern Sie hierzu nähere Angaben benötigen, insbesondere hinsichtlich möglicher Kreuzkontaminationen